

MENUS DU 27/05/19 AU 28/06/19

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
TABOULE	BETTERAVES	F	
COTE DE PORC	ESCALOPES VOLAILLE	E	P
HARICOTS VERTS	GRATIN DAUPHINOIS	R	O
FROMAGE	FROMAGE	I	N
FRUITS	LAITAGE	E	T
LUNDI 3/06	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
CRUDITES	MAQUEREAUX	SALADE VERTE CROUTONS	MACEDOINE/THON
TORTELLINI	SAUCISSE DE TOULOUSE	PAELLA	CROQUE MR
SALADE VERTE	PUREE	RIZ	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	SALADE DE FRUITS	DESSERTS VARIES
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
F	SARDINES	TABOULE	TOMATES
E	STEAK DE VEAU	ROTI DE PORC	BRANDADE DE MORUE
R	PETITS POIS/CAROTTES	PATES	SALADE VERTE
I	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
E	LAITAGE	DONUTS CREME	DESSERTS VARIES
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
BETTERAVES	LENTILLES VINAIGRETTE	SURIMI	PIZZAS
BOULETTE BOEUF	BROCHETTE DE VOLAILLE	ROUGAIL SAUCISSE	POISSON FRAIS
PDT ROSTI	RATATOUILLE	RIZ	CHOUX FLEUR BECHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRE	DESSERTS VARIES
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
AVOCATS/CREVETTES	TABOULE	PASTEQUE/MELON	TOMATES
CUISSE DE POULET	POISSON	HAMBURGER MAISON	CARBONARA
HARICOTS VERTS	COURGETTE PROVENCALE	FRITES	SPAGHETTIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	GLACE	DESSERTS VARIES

Programme National Nutrition Santé
Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs

x sous réserve d'approvisionnement

Le gestionnaire,
David OLORUNRINU



Le principal,
Didier KELLER

